

自家製

# はなのき蕎麦

地元函南の、『丹那牛乳』を使って  
毎日、はなのきで、丁寧に練り上げています。  
牛乳で練り上げることで  
なめらかでしっとりな出来上がりになります。

辛味大根そばに  
当店一番人気の鶏天を合わせて

## 鶏天ざる

一二五〇円

(税込 一三五〇円)



外はサクサク、中はぷりっぷり  
自慢の海老天を大根おろしで

ぷりぷり

## 海老天おろし蕎麦

一〇九三円

(税込 一一八〇円)



ぶっかけスタイルの冷たいお蕎麦です。

大人気の鶏天  
お蕎麦との相性もバツグンです

やわらか

## 鶏天そば

一〇〇〇円

(税込 一〇八〇円)

ぶっかけスタイルの冷たいお蕎麦です。



はなのき蕎麦の味を、  
そのままシンプルに

## 辛味大根そば

八一五円

(税込 八八〇円)

大盛りは一〇〇円増です

